Tefal®
ActiFry®

EN

AR

FA

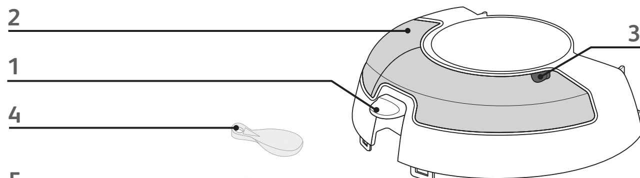
FR

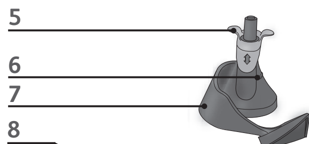
TR

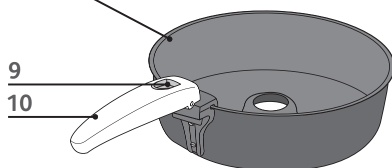
EL

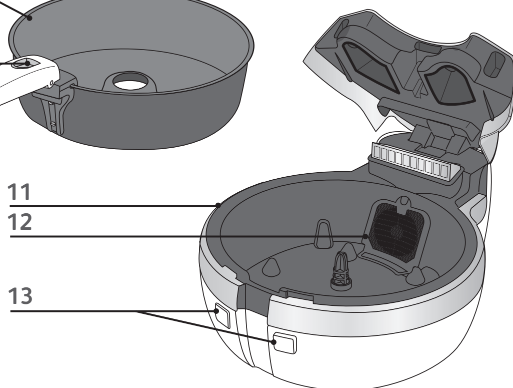


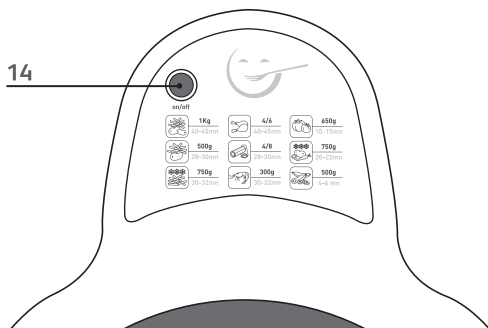
www.tefal.com

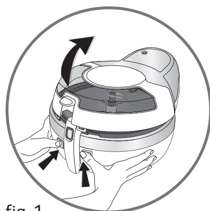

2
1
3
4

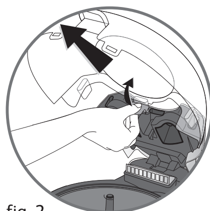

5
6
7
8

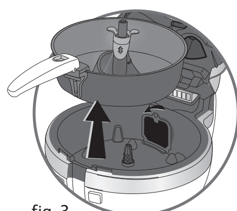

9
10


11
12
13


14
on/off
1Kg
40-45mn
4/6
40-45mn
650g
10-15mn
500g
28-30mn
4/8
28-30mn
750g
20-22mn
750g
30-32mn
300g
30-32mn
500g
4-6 mn


fig. 1


fig. 2


fig. 3

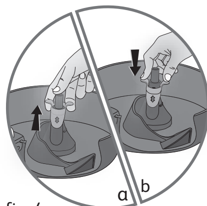


fig. 4


fig. 5



fig. 6


fig. 7


fig.8

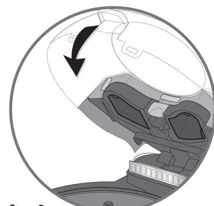

fig. 9


fig. 10



fig. 11

Important recommendations

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Read the safety instruction booklet.
- Always respect the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and recipe book.

Description

1. Cool touch area of the lid
2. Lid
3. Latch for removing lid
4. Measuring spoon (14ml)
5. Locking/unlocking paddle lever
6. Maximum food level markers (for chips only)
7. Removable mixing paddle
8. Non-stick removable cooking pan
9. Cooking pan handle release button
10. Cooking pan handle
11. Base
12. Removable filter
13. Lid opening buttons
14. On/Off switch

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig.1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2** .
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b.**
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

On first use, to obtain the best results from your new product, we advise you to prepare a recipe that cooks for 30 minutes or more.

Preparing food

For chips, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 6 to 8).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 6 to 8).
  (1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Cooking

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

- Once cooking is completed, press on On/Off to stop the appliance – **fig. 10** and open the lid – **fig. 1**.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan – **fig. 11**.
- Serve at once.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

Potatoes

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Other vegetables

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme…..) with the oil.

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

Frozen products

Food	Type	Quantity	Oil	Cooking Time
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – fig. 1 and lift the latch to take off the lid – fig. 2.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – fig. 3.
- Take out the cooking pan.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – fig. 4a.
- Remove the filter by pulling the top – fig. 3 and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – fig. 5 or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

If your fryer is not working correctly

EN

Problems	Causes	Solutions
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 6 to 8).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team at:
www.tefal.com

Recipes

Real Homemade Chips

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 40 mins

1 kg potatoes (peeled, washed)*
1 oil, salt

1 Cut the potatoes into chips the size of your choice: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm. Wash the cut chips well under cold running water, drain and dry carefully with a clean absorbent tea towel.
2 Put the chips in the ActiFry®. Pour the oil evenly over the chips.
3 Cook for 40-45 minutes depending on the thickness of the chips.

* For UK only: Use Maris Piper or King Edward variety potatoes.

Turkey breast with three Peppers

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 25 mins

600 g strips of turkey breast (1 cm x 3 cm)
3 seeded peppers (1 red, 1 green, 1 yellow)
1 diced onion
2 chopped garlic cloves
2 olive oil
½ a cup of chicken stock
½ vinegar
100 ml water
salt, pepper

1 Slice the peppers into 2 cm strips in the ActiFry® with the onions, add the olive oil and cook for 10 mins.
2 Add the garlic and cook for 5 mins. Season with salt and pepper.
3 Add the turkey strips, stock, water, vinegar to the vegetables and cook for 10 to 15 mins.

Provencale style King Prawns

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 20 mins • COOKING TIME 12 mins

800 g uncooked king prawns, shelled
1 onion diced
5 garlic cloves, chopped (or 2-3 if you prefer less garlic flavour)
½ bunch of parsley chopped
3 olive oil
1 lemon
salt, pepper

1 Wash and dry prawns. Put the prawns in a bowl, add garlic, onion, parsley and oil. Cover and leave to marinate for 15 mins.
2 Cook the prawns with the marinade for 12 to 15 mins. The prawns are cooked once they have turned a nice orange colour, add salt and pepper.
3 Serve with lemon wedges.

Mediterranean Vegetables

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 10 mins • COOKING TIME 25 mins

1 zucchini (200 g)
150 g fresh mushrooms
1 eggplant
1 red pepper
1 green pepper
100 ml tomato juice
2 garlic cloves
parsley
2 olive oil
salt, pepper

1 Cut the zucchinis and eggplant into cubes. Slice the mushrooms and cut the peppers into strips.
2 Put the vegetables in the ActiFry® together with the oil and cook for 15 mins.
3 Chop the garlic and the parlsey and add them to the ActiFry® with the tomato juice. Season and cook for a further 10 to 15 mins.

Crispy Banana and Chocolate Packets

FOR 4 PEOPLE
PREPARATION 30 mins • COOKING TIME 8-10 mins

4 bananas (not too ripe)
20 g milk chocolate chips
8 sheets brick pastry (also called "feuilles de brick")*
1 egg (beaten)

Dipping chocolate sauce:
50 g good quality plain chocolate (70% cocoa solids)
30 ml skimmed milk

1 Cut the bananas into slices 1 cm thick. Cut the circular brick pastry sheets in four.
2 Put chocolate chips in the centre of each piece of brick pastry and top with a banana slice. Brush the edges with beaten egg to seal and fold the edges over to form a neat square shape packet. For this recipe only, remove the paddle. Cook in two batches. Put half the packets in the ActiFry®, sealed side down, and cook for 8-10 mins. Cook the remaining packets.
3 Meanwhile, heat the milk in a saucepan. Remove from the heat and add the chocolate a piece at time, whisking after each addition. Whisk until smooth. Serve the warm chocolate dipping sauce in individual glasses.

* For UK only: Filo pastry can be substituted for brick pastry, if desired. Cut each sheet into 24 squares 11 cm x 11 cm. There is no need to seal with beaten egg.

فطيرة بانكويتس بالموز الصغير

تكفي ٤ أشخاص
مدة التحضير: ٣٠ دقيقة ● مدة الطهي: ١٠ دقائق

٤ حبات موز ليست ناضجة
٢٠ جرام من حبيبات الكاكاو
٨ من رقائق العجين الجاهزة
بيضة واحدة.

الصلصة :
٥٠ جرام من الشوكولاته ٧٠٪
٣ سنتلتر من الحليب.

١– يُقطع الموز الى سماكة ١ سنتم. تُقطع رقائق العجين الجاهزة الى ٤ .
٢– توضع حبيبات الكاكاو في منتصف شريحة العجين.توضع قطع الموز فوقها . تُطوى جوانب شريحة العجين المتقابلة ، الجانبين المتقابلين، ثم اقفل عليها بالقليل من البيض المخفوق. توضع فطائر بانكويتس في آكتيفراي وتُطهى لمدة ١٠ دقائق.
٣– في هذة الأثناء ، يُسخّن الحليب، ويُسكب فوق الشوكولاته ويُخلط حتى يُشكل هو نفسه الصلصة.

روبيان الكريول الحار جداً

تكفي ٤ أشخاص
مدة التحضير: ١٠ دقائق • مدة الطهي: ٢٥ دقيقة

٨٠٠ جرام روبيان ملكي، مقشور
١٥٠ جرام فطر حجم كبير، مُقطع الى شرائح
١ بصلة واحدة مُقطعة الى شرائح
١ فليفلة خضراء مُقطعة الى شرائح
٨ فصوص ثوم، مفرومة ناعما
٢ خليط التوابل كاجون
٣٠٠ مللتر بورييه الطماطم
١ زيت، ملح، فلفل

١- يُسخّن الزيت في الآكتيفراي. يُضاف البصل، شرائح الفليفلة الخضراء والثوم المفروم. تُطهى لمدة ٦ دقائق.
٢- يُضاف خليط التوابل كاجون، وتُطهى لمدة ١ دقيقة ، ثم تُضاف بورييه الطماطم. تُطهى لمدة ١٣ الى ١٥ دقيقة إضافية.
٣- يُضاف الروبيان المُتبّل وتُطهى لمدة ٥ دقائق إضافية.

خضار حوض المتوسط المقلية

تكفي ٤ أشخاص
مدة التحضير: ١٠ دقائق • مدة الطهي: ٢٥ دقيقة

١ كوسى (٢٠٠ جرام)
١٥٠ جرام فطر طازج
١ باذنجان،
١ فليفلة حمراء
١ فليفلة خضراء
١٠٠ مللتر من عصير الطماطم
٢ فصوص ثوم، بقدونس
٢ زيت زيتون، ملح، فلفل

١ – يُقطع الكوسى والباذنجان الى مُكعبات. يُقطع الفطر الى شرائح، ويُقطع الفلفل الى شرائط.
٢ – توضع الخُضار جميعها في آكتيفراي مع الزيت وتُطهى لمدة ١٥ دقيقة.
٣ – يُفرم الثوم والبقدونس وتُضاف الى آكتيفراي. تُتبّل وتُطهى لمدة ١٠ –١٥ دقيقة إضافية الى أن تستوي مع الحرص على أن تبقى مقرمشة.

وصفات الطهي

بطاطس مقرمشة حقيقية منزلية الصنع

تكفي ٤ أشخاص
مدة التحضير: ١٥ دقيقة ● مدة الطهي: ٤٠ دقيقة

١ كلج من البطاطس (مُقشرة ومغسولة)،
١ ملعقة كاملة من الزيت ، ملح

١– تُقطع البطاطس الى أصابع حسب الذوق :٨ ملم × ٨ ملم – ١٠ملم × ١٠ملم – ١٣ ملم × ١٣ ملم.تُغسل البطاطس المُقطعة غسلاً جيداً،تُصفّى وتُجفف بعناية.
٢– توضع الشيبس في الآكتيفراي. يُسكب الزيت بالتساوي فوق الشيبس.
٣– تُترك لكي تُطهى لمدة ٤٠ دقيقة (٤ أشخاص) الى ٤٥ دقيقة (٦ أشخاص) . حسب سماكة الشيبس.

صدر الحبش مع ٣ فليفلة

تكفي ٤ أشخاص
مدة التحضير: ١٥دقيقة ● مدة الطهي: ٢٥ دقيقة

٦٠٠ جرام من شرائح صدور الدجاج (١سنتم × ٣ سنتم)
٣ فليفلة منزوعة البذور (١ حمراء، ١ خضراء، ١ صفراء)
١ بصلة مُقطعة الى مُكعبات
٢ فصوص ثوم (مفرومة)
٢ زيت زيتون
نصف فنجان من مرقة الدجاج، نصف خل
١٠٠ مللتر ماء
ملح، فلفل

١– تُقطع الفليفلة الى شرائط ٢ سنتم وتوضع في الآكتيفراي مع البصل، يُضاف اليها زيت الزيتون وتُطهى لمدة ١٠ دقائق.
٢– يُضاف الثوم ويُطهى لمدة ٥ دقائق و تُتبل بالملح والفلفل.
٣– تُضاف شرائط لحوم الحبش، المرق، الماء والخل الى الخضار، وتُطهى لمدة ١٠–١٥ دقيقة.

إذا لم تعد مقلاتك تعمل بشكل صحيح

المُشكلة	السبب	الحل
المنتج لا يعمل	المنتج غير موصول بالتيار.	تأكد من توصيل التيار بالمنتج.
	مفتاح التشغيل ليس مضغوطاً بما يكفي	إضغط على المفتاح "تشغيل/توقف" .
	قمت بالضغط على مفتاح التشغيل ولكن المنتج لا يعمل	أغلق الغطاء.
	المُحرّك يعمل ، ولكن المنتج لا يسخن.	راجع مصدر الشراء.
	ذراع التحريك لا تعمل.	تأكد أن ذراع التحريك تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة راجع مصدر الشراء.
الطعام لا يُطهى بشكل متساوٍ	لم تُركّب ذراع التحريك	ركّب ذراع التحريك.
	لم يُقطّع الطعام بحجم مُتساوٍ	قطّع الطعام بأحجام متساوية.
	لم يُقطّع التشيبس بحجم مُتساوٍ	قطّع التشيبس بأحجام متساوية.
	ذراع التحريك مركّبة بشكل صحيح ولكنها لا تعمل.	تأكد من أنها مستقرّة في الأسفل في موقعها الصحيح. إذا استمرت المشكلة راجع مصدر الشراء.
التشيبس ليس مقرمشاً بما يكفي	استعملت نوعية خطأ من البطاطس.	اختر نوعاً من البطاطس مُخصص للتشيبس.
	البطاطس لم تُغسل بما فيه الكفاية. أو انها لم تجف تماماً .	تُغسل البطاطس لوقت طويل لإزالة النشاء الزائد عنها، ثم تجفف قبل الطهي. يجب أن تكون جافّة تماماً .
	قطع التشيبس سميكة جداً .	يُقطّع التشيبس رقيقاً . الحجم الأقصى للتشيبس: ١٣ ملم × ١٣ ملم.
	الزيت الموجود لا يكفي لكمية التشيبس	تُزاد كمية الزيت (انظر جدول الطهي صفحة ١٧ – ١٩).
	الفلتر مشبع	يجب تنظيف الفلتر القابل للفك
يتكسّر التشيبس أثناء الطهي.	البطاطس المستعملة جديدة القطاف، وهي تحتوي على كمية كبيرة من الماء.	خفف كمية البطاطس الى ٨٠٠ جرام، وعدّل في وقت الطهي.
يبقى الطعام على حافة مقلاة الطهي .	مقلاة الطهي مليئة.	يجب التقيّد بكميات الحد الأقصى المُبيّنة في جداول الطهي.
سوائل الطعام تطفو فوق قاعدة المنتج.	ذراع التحريك ليست في مكانها الصحيح أو أن سدّادة الذراع غير صالحة.	تأكد من أن ذراع التحريك تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة، راجع مصدر الشراء. لا تستعمل "آكتيفراي" لطهي الشوربة أو الوصفات التي تكثر فيها السوائل.
المنتج يصدر صوتاً غير طبيعي.	الإشتباه بأن المحرك لا يعمل بشكل صحيح.	راجع مصدر الشراء.
تتوقف ذراع التحريك عن العمل أثناء التشغيل.	ذراع التحريك ليست في مكانها الصحيح	باستعمال قفّازات الفرن ادفع ذراع التحريك الى الأسفل لحين أن تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرّت المشكلة، راجع مصدر الشراء.

إذا كانت لديك أية مشكلة أو استفسار، يُرجى الإتصال بقسم العلاقات العامة – فريق مساعدة الزبائن.

ويمكنك تصفّح موقعنا على الشبكة : www.tefal.com

AR

سهولة التنظيف

تنظيف المنتج

- يُترك المنتج ليبرد تماماً قبل تنظيفه.
- افتح الغطاء – الشكل ١ وارفع اللسان لرفع الغطاء – الشكل ٢ .
- ارفع المقبض الى المستوى الأفقي لحين أن تسمع صوت الإقفال "كليك" – الشكل ٣ .
- اخرج مقلاة الطهي.
- اقلب مقلاة الطهي رأساً على عقب، وحرر ذراع التحريك من مشبكها بالضغط على الزرين – الشكل ٤a
- جميع الأجزاء القابلة للفك ، قابلة أيضاً للتنظيف في جلاّية الصحون – الشكل ٥ ، أو يمكن تنظيفها باسفنجة ناعمة والقليل من سائل التنظيف.
- تُنظّف قاعدة المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة والقليل من سائل التنظيف.
- تُغسل الأجزاء وتجفف بعناية قبل إعادتها الى مكانها في المنتج.
- إذا التصق الطعام في مقلاة الطهي أو بذراع التحريك ، تُنقع بالماء الساخن قبل التنظيف.
- يحتوي المنتج على مقلاة طهي غير لاصقة : الخدوش والبقع التي تظهر بعد وقت طويل من الإستخدام هي أمر طبيعي ولا تشكّل أية مُشكلة.
- نحن نضمن أن الغلاف الغير لاصق يخضع لجميع القوانين التي تتعلق بالمواد التي لها اتصال بالطعام.

لا تغمر قاعدة المنتج بالماء.

لا تستعمل مواد خشنة أو مواد كاشطة لتنظيف المنتج.

يجب تنظيف الفلتر القابل للفك بانتظام .

لكي تُحافظ الى جودة الغلاف الغير لاصق في مقلاة الطهي لأطول زمن ممكن، لا تستعمل أدوات السكب المعدنية أثناء تقديم الطعام.

السـمـك – الـمـُحـار

وقت الطهي	الـزيــت	الكـمـية	الـنـوع	
١٠ دقائق	–	١٨ قطعة (٢٨٠ جرام)	مُثلّجة	قريدس بالخبز
٢٠–٢٢ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٥٠٠ جرام	طازجة مقطعة الى قطع	سمك مونك
١٠–١٢ دقيقة	–	٤٠٠ جرام	مطهوة	روبيان
١٢–١٤ دقيقة	–	(١٦ قطعة) ٣٠٠ جرام	مُثلّجة ومُذابة	روبيان حجم كبير

الـحـلـويـات

وقت الطهي	الـزيــت	الكـمـية	الـنـوع	
٤–٦ دقائق	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقة من السكر الأسمر	٥٠٠ جرام (٥ موزات)	مقطعة شرائح	موز
٢٠–٢٥ دقيقة	–	حبتان (٢) موز	ملفوفة بورق الألمنيوم	
١٢–١٥ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت + من ١ الى ٢ ملعقة سكر	لغاية ١٠٠٠ جرام	كاملة	كرز
٥–٧ دقائق	من ١ الى ٢ ملعقة سكر	لغاية ١٠٠٠ جرام	مقطعة أرباع (كبيرة) مقطعة أنصاف (صغيرة)	فراولة
١٥–١٨ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقتان سكر	٣	مقطعة الى أسافين	تفاح
٨–١٢ دقيقة	من ١ الى ٢ ملعقة سكر	لغاية ١٠٠٠ جرام	مقطعة الى قطع	خوخ
٨–١٢ دقيقة	من ١ الى ٢ ملعقة سكر	١	مقطعة الى قطع	أناناس

AR

أنواع أخرى من الخضار

	النـوع	الكـميـة	الـزيـــت	وقت الطهي
كوسى	طازجة مقطعة شرائح	٧٥٠ جرام *	ملعقة كاملة من الزيت +١٥٠ مللتر ماء بارد	٢٥–٣٥ دقيقة
فليفلة حلوة	طازجة مقطعة شرائح	٦٥٠ جرام *	ملعقة كاملة من الزيت +١٥٠ مللتر ماء بارد	٢٠–٢٥ دقيقة
فطر	طازجة مقطعة أرباع	٦٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	١٢–١٥ دقيقة
طماطم	طازجة مقطعة أرباع	٦٥٠ جرام *	ملعقة كاملة من الزيت +١٥٠ مللتر ماء بارد	١٠–١٥ دقيقة
بصل	طازجة مقطعة حلقات	٥٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	١٥–٢٥ دقيقة

اللحوم – الطيور

لإضافة النكهة للحوم و لحوم الطيور، يمكنك مزج بعض البهارات (مثل :"البابريكا" –الفلفل الحلو– والكاري، أعشاب معُطرة، زعتر...) مع الزيت.

	النـوع	الكـميـة	الـزيـــت	وقت الطهي
قطع دجاج "نوجتس"	طازجة	٧٥٠ جرام	–	١٨–٢٠ دقيقة
	مُثلّجة	٧٥٠ جرام	–	١٨–٢٠ دقيقة
	مُثلّجة	١٢ قطعة ١٦٠ جرام	–	١٢–١٥ دقيقة
قطع دجاج "درامستيكس"	طازجة	٤ الى ٦	–	٣٠–٣٢ دقيقة
افخاذ الدجاج	طازجة	٢	–	٣٠–٣٥ دقيقة
صدر الدجا ج (خالية من العظم)	طازجة	٦ (حوالي٧٥٠ جرام)	–	١٠–١٥ دقيقة
لفائف "سبريجرول" الصينية	طازجة	٤ الى ٨ صغيرة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠–١٢ دقيقة
ضلع لحم الضأن	طازجة (سماكة ٢،٥ سنتم الى ٣ سنتم)	٢ الى ٦	–	٢٠–٢٥ دقيقة
ستيك عجل	طازجة (شرائح رفيعة من فخذ العجل بسماكة ١ سنتم)	٦٠٠ جرام	–	٨–١٠ دقائق
كراة اللحم	طازجة	١٢ قطعة	–	١٨–٢٠ دقيقة

* تُقلّب في منتصف الطهي

الـــطـــهـــي

بـدايـــة الـطـــهـــي

- إضغط على الزر تشغيل/توقف، يبدأ الطهي بفضل تيار الهواء الساخن داخل حجيرة الطهي – الشكل ١٠. ذراع التحريك تبدأ بالدوران ببطيء باتجاه عقارب الساعة.

عندما تفتح الغطاء، يتوقف المنتج عن التشغيل.

إخراج الطعام

- بمُجرّد انتهاء عملية الطهي، اضغط على زر التشغيل سرسر/فـد لإيقاف المنتج عن التشغيل – شكل ١٠ ثم افتح الغطاء – شكل ١
- ارفع المقبض لحين سماعك صوت الإقفال "كليك" ، ارفع مقلاة الطهي – الشكل ١١.
- قدم الطعام فوراً.

لكي تتجنّب مخاطر الإحتراق، لا تلمس الغطاء أو أية أجزاء أخرى غير المناطق البارد‌ة الملمس..

جدول أوقات الطـهـي

أوقات الطهي المدرجة أدناه، هي بمثابة إرشادات فقط، وقد تختلف بحسب التنوّع وكمية البطاطس المستعملة.
ننصح باستعمال أنواع مثل كينج ادوارد و ماريز بيبر لوصفات البطاطس التشيبس.

البـطـاطـــس

	الـنـوع	الكـمـية	الـزيـــت	وقت الطهي
سماكة التشيبس العادية ١٣ ملم × ١٣ ملم	طازجة	١٠٠٠ جرام*	ملعقة كاملة من الزيت	٤٠–٤٥ دقيقة
	طازجة	٧٥٠ جرام*	٣/٤ ملعقة كاملة من الزيت	٣٥–٣٧ دقيقة
	طازجة	٥٠٠ جرام*	١/٢ ملعقة كاملة من الزيت	٣٠–٢٨ دقيقة
	طازجة	٢٥٠ جرام*	١/٤ ملعقة كاملة من الزيت	٢٤–٢٦ دقيقة
بطاطس (أرباع)	طازجة	١٠٠٠ جرام*	ملعقة كاملة من الزيت	٤٠–٤٢ دقيقة
	مُثلّجة	٧٥٠ جرام*	–	١٤–١٦ دقيقة
مكعبات بطاطس	طازجة	١٠٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٤٠–٤٢ دقيقة
	مُثلّجة	٧٥٠ جرام	–	٣٠–٣٢ دقيقة
تشيبس	مُثلّجة – مناسبة فقط للقلي العميق	٧٥٠ جرام السميك ١٣ × ١٣ ملم	–	٣٥–٤٠ دقيقة
	مُثلّجة – طريقتين أو ٣ طرق للطهي مناسبة للطهي بالفرن والشوي (والقلي العميق)	٧٥٠ جرام العادي ١٠ × ١٠ ملم	–	٣٠–٣٢ دقيقة
		٥٠٠ جرام النوع الأمريكي الرقيق : ٨ × ٨ ملم	–	٢٥–٢٧ دقيقة

* وزن البطاطس بقشرها

هـــام : لكي تتجنّب إعطاب المنتج، يُرجى التقيّد بالحد الأقصى للكميات من مكونات الطعام والسوائل المُحددة في دليل الإستعمال أو في كتاب وصفات الطهي.

تـوصـيـــات هـامـــة

الـطــهـــي

- لا تُشغّل المنتج إذا كان فارغاً من المكوّنات.
- لا تملأ مقلاة الطهي زيادة عن معدل الكميات الموصى بها.
- يُرجى قراءة كُتيّب إرشادات السلامة.
- يُرجى التقيّد دائماً بكميات الحد الأقصى للمكونات والسوائل الموصى بها حسب الإرشادات الواردة في كتيّب وصفات الطهي.

وصف الأجزاء

١ المنطقة الباردة الملمس على الغطاء
٢ غطاء
٣ لسان لإزالة الغطاء
٤ ملعقة للقياس (١٤ مللتر)
٥ قفل/تحرير ذراع التحريك
٦ علامات مستوى الحد الأقصى للطعام (للتشيبس)
٧ ذراع التحريك القابلة للفك
٨ مقلاة غير لاصقة للطهي قابلة للفك
٩ زر تحرير مقبض مقلاة الطهي
١٠ مقبض مقلاة الطهي
١١ القاعدة
١٢ فلتر قابل للفك
١٣ أزرار فتح الغطاء
١٤ مفتاح تشغيل/توقف

مُقدّمة سريعة عن كيفية الإستعمال

قبل الإستعمال للمرة الأولى

انزع التغليف وجميع الملصقات.
لا تغمر قاعدة المنتج بالماء.

- لرفع الغطاء – الشكل ١، بالضغط على أزرار الفتح (١١) في نفس الوقت مع رفع اللسان (٣) لرفع الغطاء – الشكل ٢.
- انزع ملعقة القياس.
- ارفع المقبض الى موقع افقي لحين سماعك صوت "كليك" حيث يقفل.
- اخرج مقلاة الطهي – الشكل ٣.
- لنزع الذراع، ارفع ذراع القفل الرمادية الفاتحة الموجودة على جزء من الذراع. ضع ابهامك على رأس الذراع، وضع السبابة والوسطى تحت ذراع القفل، ارفع عتلة القفل باستعمال الاصابع لتحرير الذراع – الشكل ٤a
- جميع الأجزاء القابلة للفك يمكن تنظيفها في جلاية الصحون – الشكل ٥ أو يمكنك أيضاً تنظيفها بواسطة اسفنجة ناعمة والقليل من سائل التنظيف.
- امسح قاعدة المنتج باستعمال قطعة قماش رطبة و قليل من سائل التنظيف.
- اغسل الأجزاء المنظّفة بالماء ثم جففها بعناية قبل وضعها في مكانها الصحيح.
- لإعادة تركيب ذراع التحريك، اسحب ذراع القفل الرمادية الفاتحة نحو الاعلى، ثم ضع الذراع في وسط مقلاة الطهيثم ادفع عتلة القفل الى الأسفل – الشكل ٤a
- خلال الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج بعض الرائحة : هذا لا يُشكل خطراً، وسوف تختفي هذه الظاهرة سريعاً. كما لا يؤثر ذلك على وظائف آكتيفراي +.

تحضير الطعام

للتشيبس، لا يجب أن تتعدى مستوى الحد الأقصى المُبيّن على ذراع التحريك شكل ٦. لا تترك ملعقة القياس داخل مقلاة الطهي أثناء طهي الطعام.

- ضع الطعام في مقلاة الطهي، ووزّعه بالتساوي، مع التأكد من مراعاة التقيّد بكميات الحد الأقصى (انظر جدول الطهي صفحة ١٧ – ١٩).
- أضف الزيت الى الطعام بواسطة الملعقة – الشكل ٧، بتوزيعه بالتساوي (انظر جدول الطهي صفحة ١٧ – ١٩).
  (ملعقة زيت واحدة = ١٤ مللتر من الزيت)
- حرر المقبض واطويه بشكل تام في حاويته – الشكل ٨.
- أغلق الغطاء – الشكل ٩.
- لا تتعدى علامة الحد الأقصى لكمية المكونات أو السوائل حسب الإرشادات الواردة في دليل الإستعمال أو في كتاب وصفات الطهي.

پن کوئت موز کوچک

برای 4 نفر
آماده سازی: 30 دقیقه ● زمان آشپزی: 10 دقیقه

4 موز که کامل رسیده نیستند
20 گرم کاکائو
8 ورق شیرینی آماده ساخته شده
1 تخم مرغ

سس :
50 گرم شکلات 70٪
3 cl شیر

1- موزها را در تکه های 1 سانتی متری برش دهید. ورق های شیرینی آماده ساخته شده را در 4 قسمت برش دهید.
2- کمی شکلات در وسط ورق شیرینی قرار دهید. یک تکه موز روی آن قرار دهید. پس از تا کردن در 2 طرف مقابل هم، آن را ببندید و سپس دو طرف دیگر، و سپس با چند تخم مرغ آن را براق کنید.پن کوئت را در اکتیفرای قرار دهید و برای 10 دقیقه بپزید.
3- در این میان، شیر را گرم کنید. آن را روی شکلات ریخته و مخلوط کنید تا جائیکه سس هم به همان اندازه مخلوط شود.

FA

میگوی کرول بسیار تند

برای 4 نفر
آماده سازی: 10 دقیقه ● زمان آشپزی: 25 دقیقه

800 گرم شاه میگو بزرگ، پوست کنده شده
150 گرم قارچ بزرگ، برش خورده
1 پیاز متوسط برش خورده
1 فلفل سبز برش خورده،
8 حبه سیر ریز خرد شده
2 مخلوط ادویه کاجون،
300 میلی لیتر پوره گوجه فرنگی
1 روغن، نمک، فلفل

1- روغن را در اکتیفرای گرم کنید. پیاز، فلفل سبز و سیر برش خورده را اضافه کنید. برای 6 دقیقه بپزید.
2- مخلوط ادویه کاجون را اضافه کنید و برای 1 دقیقه بپزید، سپس گوجه فرنگی اضافه کنید. برای حداقل 13 تا 15 دقیقه دیگر بپزید.
3- چاشنی میگو را اضافه کنید و برای 5 دقیقه دیگر بپزید.

سرخ کردن‌سبزیجات مدیترانه

برای 4 نفر
آماده سازی: 10 دقیقه ● زمان آشپزی: 25 دقیقه

1 کدو سبز (200 گرم)
150 گرم قارچ تازه، ۱ بادمجان
1 فلفل قرمز
1 فلفل سبز
100 میلی لیتر آب گوجه فرنگی
2 حبه سیر
جعفری
2 روغن زیتون، نمک، فلفل

1- کدو سبز و بادمجان را به شکل مکعب برش دهید. قارچ ها را باریک بریده و فلفل ها را به شکل نوار برش دهید.
2- سبزیجات را با روغن در آکتی فرای قرار دهید و به مدت ۱۵ دقیقه بپزید.
3- سیر و جعفری را ریز خرد کنید و در آکتی فرای قرار دهید. چاشنی بزنید و به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بپزید یا تا زمانی که ترد و هنوز تازه است.

دستورالعمل

FA

سیب زمینی سرخ شده خانگی

برای 4 نفر
آماده سازی: 15 دقیقه ● زمان آشپزی: 40 دقیقه

1 کیلوگرم سیب زمینی (پوست کنده و شسته شده)،
1 قاشق مرباخوری روغن، نمک

1- سیب زمینی را باندازه یک انگشت برش دهید(بسته به سلیقه شما): 8 x 8mm, 10 x 10 mm, یا 13 x 13 mm
چیپس را کاملاب شستشو دهید، آب آنها را گرفته و با دقت خشک کنید.
2- چیپس را در آکتیفرای قرار دهید. روغن را بطور یکدست روی چیپس بریزید.
3- بگذارید برای 40 (4 نفر) (6 نفر) در 45 دقیقه پخته شود. (بر طبق ضخامت چیپس)

سینه بوقلمون با 3 فلفل

برای 4 نفر
آماده سازی: 15 دقیقه ● زمان آشپزی: 25 دقیقه

600 گرم نوار سینه بوقلمون (1 cm x 3 cm)،
3 تخم فلفل (۱ قرمز، ۱ سبز، ۱ زرد)
1 قطعه پیاز،
2 حبه سیر خرد شده
2 روغن زیتون، نصف لیوان از سهام مرغ
نصف سرکه
100 میلی لیتر آب، نمک، فلفل

1- فلفل را در 2 سانتی متر نوار در آکتیفرای قرار داده با پیاز برش دهید، روغن زیتون افزوده و بمدت 10 دقیقه بپزید.
2- سیر را اضافه کنید و بمدت 5 دقیقه بپزید. با نمک و فلفل چاشنی بزنید.
3- نوار بوقلمون، آب، موجودی، سرکه سیدر به سبزیجات اضافه کنید و برای 10 تا 15 دقیقه بپزید.

در صورتیکه سرخ کن شما بخوبی کار نمیکند

مشــــکل	عـلـــت	راه حـل
در صورتیکه دستگاه کار نمیکند	دستگاه به برق متصل نیست.	از اتصال درست دستگاه به برق مطمئن شوید.
	کلید روشن/خاموش کاملا" به پائین فشار داده نمیشود.	دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
	کلید روشن/خاموش به پائین فشار داده شده اما دستگاه کار نمیکند.	درپوش دستگاه را ببندید.
	موتور کار میکند اما دستگاه گرم نمیشود.	با مرکز خرید دستگاه تماس بگیرید.
	پدال نمی چرخد.	از قرار گرفتن درست پدال مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید تماس بگیرید.
غذا یکدست پخته نمی شود.	پدال نصب نشده است.	پدال را تنظیم کنید.
	غذا به تکه های منظم بریده نشده است.	غذا را به یک اندازه ببرید.
	چیپس ها به تکه های منظم بریده نشده است.	چیپس ها را به اندازه های منظم ببرید.
	پدال بدرستی نصب شده اما نمی چرخد.	از قرار گرفتن درست پدال در محل خود مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید تماس بگیرید.
اگر چیپس ها به اندازه کافی ترد نباشند.	انواع مختلف و اشتباه سیب زمینی استفاده شده است.	از نوع سیب زمینی که توصیه شده، استفاده کنید.
	سیب زمینی ها به اندازه کافی شسته نشده و یا کاملا خشک نشده است.	سیب زمینی ها را به مدت طولانی شسته تا نشاسته های اضافه کنده شود. سپس آب آنرا گرفته و قبل از پختن، خشک نمائید. از خشک شدن کامل آن مطمئن شوید.
	اگر چیپس ها بسیار ضخیم باشند.	چیپس ها را نازکتر کنید. ابعاد ماکزیمم چیپس ها ۱۳mm – ۱۳mm است.
	برای یک چهارم چیپس ها روغن کافی موجود نباشد.	مقدار روغن را (بر اساس جداول صفحه های ۲۶ تا ۲۸) زیاد کنید.
	فیلتر مسدود شده است.	فیلتر برداشتنی را تمیز کنید.
اگر چیپس در طول پخت شکسته شود.	سیب زمینی های استفاده شده اخیرا" برداشت شده و از اینرو بسیار آبدار هستند.	مقدار سیب زمینی را تا ۸۰۰ گرم کم کرده و زمان پخت را تنظیم کنید.
اگر غذا تا لبه ظرف پخت باشد.	ظرف پخت کاملا" پر شده است.	برطبق جداول پخت، حداکثر مقدار مواد را رعایت کنید.
مایع پخت در پایه دستگاه لبریز شده است.	پدال بدرستی قرار نگرفته یا چسب پدال ایراد پیدا کرده است.	از قرار گرفتن درست پدال در جای خود مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید دستگاه تماس بگیرد. از اکتی فرای برای تهیه سوپ یا غذای مایع استفاده نکنید.
دستگاه بشکل غیر معمولی، سر و صدا دارد.	به نظر شما موتور بدرستی کار نمیکند.	با مرکز خرید دستگاه تماس بگیرید.
توقف چرخش پدال در طول پخت	پدال بطور صحیح در جای خود قرار نگیرد.	با دستکش مخصوص گاز، پدال را بسمت پائین کشیده تا در جای خود محکم شود. در صورت کار نکردن، با مرکز خرید آن تماس گرفته شود.

در صورت برخورد با هرگونه مشکلی در این محصول یا هرگونه سوالی، لطفا با شماره کمک رسانی مربوط به تیم خدمات مشتری تماس حاصل فرمائید:

وب سایت:: www.tefal.com

نظافت آسان

نظافت دستگاه

- قبل از نظافت، از سرد شدن کامل آن مطمئن شوید.
- درپوش را برداشته – تصویر ۱ و با بالابردن دستگیره درپوش را جدا کنید – تصویر ۲.
- دستگیره را در سطح افقی بالا برده تا جائیکه صدای کلیک را با قفل شدن آن بشنوید – تصویر ۳
- ظرف پخت را خارج کنید.
- برای برداشتن پدال مخلوط کن، میله قفل را بلند کنید – تصویر ٤a.
- تمام قسمتهای متحرک در ماشین ظرفشوئی – تصویر ۵ یا با یک اسفنج نرم و مایع ظرفشوئی قابل شستشو میباشد.
- با پارچه مرطوب و مایع ظرفشوئی، پایه دستگاه را تمیز کنید.
- قبل از جاسازی، آنها را شسته و با دقت خشک نمائید.
- در صورتیکه غذا روی ظرف یا پدال چسبیده یا خشک شود، آنرا قبل از تمیز کردن، در آب گرم خیس کنید.
- دستگاه دارای یک ظرف پخت با پوشش نچسب است: لکه های قهوه ای و خراش که پس از مدت طولانی استفاده ظاهر میشود، امری طبیعی است و هیچگونه مشکلی ایجاد نخواهد کرد.
- پوشش نچسب دستگاه با رعایت قوانین مربوط به استفاده از موادی که در تماس مستقیم با غذا هستند، ضمانت میشود.

از قرار دادن پایه دستگاه در آب اکیدا" خودداری کنید.

از سیم ظرفشوئی یا مواد زبر و خشن برای نظافت استفاده نکنید.

فیلتر برداشتنی باید مرتبا" تمیز شود.

برای حفظ کیفیت نچسب ظرف پخت، تا حد امکان از ظروف فلزی برای سرو غذا استفاده نکنید.

FA

ماهی – حلزون

	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
ماهی سوخاری	منجمد	۱۸ تکه (۲۸۰ گرم)	بدون روغن	۱۰ دقیقه
مانک فیش	تازه وتکه شده	۵۰۰ گرم	۱ قاشق	۲۰–۲۲ دقیقه
میگو	پخته	۴۰۰ گرم	بدون روغن	۱۰–۱۲ دقیقه
شاه میگو	منجمد	(۱۶ تکه) ۳۰۰ گرم	بدون روغن	۱۲–۱۴ دقیقه

دسر

	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
موزی	ورقه شده	۵۰۰ گرم (۵ عدد موز)	۱قاشق روغن + ۱قاشق شکر قهوه ای	۴–۶ دقیقه
	در فویل پیچیده شده	(۲) عدد موز	بدون روغن	۲۰–۲۵ دقیقه
البالوئی	البالو کامل	تا ۱۰۰۰ گرم	۱قاشق روغن + ۱ تا ۲ قاشق شکر قهوه ای	۱۲–۱۵ دقیقه
توت فرنگی	توت فرنگی بزرگ به ۳ قسمت وتوت فرنگی به ۲ نیمه	تا ۱۰۰۰ گرم	۱ تا ۲ قاشق شکر	۵–۷ دقیقه
سیب	به چند قسمت شده	۳	۱قاشق روغن + ۲ قاشق شکر	۱۵–۱۸ دقیقه
گلابی	تکه شده	تا ۱۰۰۰ گرم	۱ تا ۲ قاشق شکر	۸–۱۲ دقیقه
اananas	تکه شده	۱	۱ تا ۲ قاشق شکر	۸–۱۲ دقیقه

سایر سبزیجات

نوع		مقدار	روغن	زمان پخت
کدو	تازه، ورقه شده	۷۵۰ گرم	۱ قاشق +۱۵۰ میلی لیتر آب سرد	۳۵ – ۳۵ دقیقه
فلفل شیرین	تازه، ورقه شده	۶۵۰ گرم	۱ قاشق +۱۵۰ میلی لیتر آب سرد	۲۰ – ۲۵ دقیقه
قارچ	تازه، چهار قسمت شده	۶۵۰ گرم	۱ قاشق	۱۲ – ۱۵ دقیقه
گوجه فرنگی	تازه، چهار قسمت شده	۶۵۰ گرم	۱ قاشق +۱۵۰ میلی لیتر آب سرد	۱۰ – ۱۵ دقیقه
پیاز	تازه، حلقه ای	۵۰۰ گرم	۱ قاشق	۱۵ – ۲۵ دقیقه

FA

گوشت – مرغ

برای افزودن چاشنی به گوشت و مرغ، مقداری ادویه (مانند فلفل قرمز، کاری،سبزیجات مخلوط، آویشن ....) را با روغن مخلوط کنید.

نوع		مقدار	روغن	زمان پخت
تکه های مرغ	تازه	۷۵۰ گرم	بدون روغن	۱۸–۲۰ دقیقه
	منجمد	۷۵۰ گرم	بدون روغن	۱۸–۲۰ دقیقه
	منجمد	۱۲ تکه ۱۶۰ گرم	بدون دوغن	۱۲–۱۵ دقیقه
ران مرغ	تازه	۴ تا ۶	بدون روغن	۳۰–۳۲ دقیقه
پای مرغ	تازه	۲	بدون روغن	۳۰–۳۵ دقیقه
سینه مرغ (بدون استخوان)	تازه	۶ (حدود۷۵۰ گرم)	بدون روغن	۱۰–۱۵ دقیقه
رولت چینی	تازه	۴ تا ۸ تکه کوچک	۱ قاشق	۱۰–۱۲ دقیقه
تکه های گوشت بره	تازه (با ۲,۵ تا ۳ سانت ضخامت)	۲ تا ۶	بدون روغن	۲۰–۲۵ دقیقه
تکه های گوشت بوقلمون	تازه (با ۲,۵سانت ضخامت)	۲ تا ۳	بدون روغن	۱۸–۲۳ دقیقه
فیله بوقلمون	تازه	۲ تا ۶ ورقه یا نوار نازک	۱ قاشق	۱۲–۱۵ دقیقه
سوسیس	تازه	۴ تا ۸ حلقه	بدون روغن	۱۰–۱۲ دقیقه
مخلوط تند گوشت	تازه (از گوشت بره چرخ شده)	۵۰۰ گرم	۱ قاشق	۳۰–۴۰ دقیقه
استیک بره	تازه (دنبه یا گوشت راسته در نوار های ۱سانتی)	۶۰۰ گرم	بدون روغن	۸–۱۰ دقیقه
کوفته گوشت	تازه	۱۲ قطعه	بدون روغن	۱۸–۲۰ دقیقه

*وسط پخت آنرا بچرخانید

پـــخـــت غـــذا

شــروع پــخــت

- با فشار کلید روشن/خاموش، کار پخت شروع میشود. با تشکر از چرخش هوای داغ در داخل قسمت پخت – تصویر ۱۰. پدال به آرامی و خلاف جهت عقربه ساعت میچرخد.

هنگام بازکردن درپوش، کار دستگاه متوقف میگردد.

خارج کردن غذا

برای اجتناب از خطر سوختگی، از دست زدن به درپوش یا قسمتهای دیگر بجز محل سرد دستگاه خودداری کنید.

- پس از تمام شدن پخت و پز، دکمه روشن/خاموش را جهت توقف دستگاه فشار دهید – شکل ۱۰ و درب را باز کنید – شکل ۱.
- دستگیره را بالا برده تا جایئکه صدای قفل را شنیده و ظرف پخت را خارج کنید – تصویر ۱۱.
- غذا برای میل کردن آماده است.

جـــدول زمـــان پـــخـــت

زمان پخت بشرح ذیل، فقط یک راهنما بوده و بر طبق تنوع و نوع سیب زمینی قابل تغییر است. ما توصیه میکنیم که از ترکیبات متنوع کینگ ادوارد و ماریس پایپر برای دستور تهیه چیپس و سیب زمینی استفاده کنید.

سـیـب زمـیـنـی

	نـــوع	مـقــدار	روغـــن	زمان پخت
ضخامت استاندارد چیپس 10 mm ×10 mm	تازه	۱۰۰۰ گرم*	۱ قاشق	۴۰ - ۴۵ دقیقه
	تازه	۷۵۰ گرم*	۳/۴ قاشق	۳۵ - ۳۷ دقیقه
	تازه	۵۰۰ گرم*	۱/۲ قاشق	۳۰ - ۲۸ دقیقه
	تازه	۲۵۰ گرم*	۱/۴ قاشق	۲۴ - ۲۶ دقیقه
سیب زمینی (در چهار قسمت)	تازه	۱۰۰۰ گرم*	۱ قاشق	۴۰ - ۴۲ دقیقه
	منجمد	۷۵۰ گرم	بدون روغن	۱۴ - ۱۶ دقیقه
سیب زمینی ورقه شده	تازه	۱۰۰۰ گرم*	۱ قاشق	۴۰ - ۴۲ دقیقه
	منجمد	۷۵۰ گرم*	بدون روغن	۳۰ - ۳۲ دقیقه
چیپس	منجمد – فقط مناسب برای سرخ شدن کامل	۷۵۰ گرم ضخیم: 13×13 میلی متر	بدون روغن	۳۵ - ۴۰ دقیقه
	منجمد – پخت دو طرفه یا سه طرفه مناسب برای گاز یا کباب پز	۷۵۰ گرم استاندارد: 10 ×10 میلی متر	بدون روغن	۳۰ - ۳۲ دقیقه
	(وسرخ شرن کامل)	۵۰۰ جرام سبک نازک آمریکائی: 8 × 8 میلی متر	بدون روغن	۲۵ - ۲۷ دقیقه

*وزن سیب زمینی های با پوست

مهم: برای اجتناب از آسیب به دستگاه، از بالاتر رفتن از حداکثر مقدار مواد و مایعات در راهنمای دستور العمل و کتاب دستور پخت غذا اکیدا" خودداری کنید.

توصیه های مهم

پــخــت غــذا

- از کار کردن با دستگاه خود هنگامی که خالی است اکیدا" خودداری کنید.
- از پر کردن بیش از حد ماهی تابه پخت و پز مطابق با مقادیر توصیه شده اکیدا" خودداری کنید.
- جزوه آموزش ایمنی را بخوانید.
- همیشه حداکثر مقدار مواد تشکیل دهنده و مایعات نشان داده شده در کتابچه راهنمای دستورالعمل و کتاب دستور غذا را رعایت کنید.

FA

شرح اجزاء دستگاه

۱. محل سرد درپوش
۲. درب
۳. چفت برداشتن درپوش
۴. قاشق اندازه گیری (۱۴ میلی لیتر)
۵. میله پدال بازکردن/قفل کردن
۶. نشانگرهای حداکثر سطح غذا (فقط برای چیپش)
۷. پدال مخلوط کن برداشتنی
۸. ظرف پخت نچسب و برداشتنی
۹. دکمه آزادکردن دستگیره ظرف پخت
۱۰. دستگیره ظرف پخت
۱۱. پایه
۱۲. فیلتر برداشتنی
۱۳. دکمه بازین سرپوش
۱۴. دکمه روشن/خاموش

مقدمه مختصر برای استفاده

قبل از استفاده برای اولین بار

- برای برداشتن درپوش – تصویر ۱، دکمه های باز کردن درپوش (۱۱) را بطور همزمان فشار داده و دریچه (۳) را جهت برداشتن درپوش به بالا ببرید – تصویر ۲
- قاشق اندازه گیری را خارج کنید.
- دستگیره را در سطح افقی بالا برده تا جائیکه صدای کلیک را با قفل شدن آن بشنوید.
- ظرف پخت را خارج کنید – تصویر ۳
- ظرف پخت را برعکس کرده و با فشار ۲ گیره، پدال متحرک را باز کنید – تصویر ۴
- برای جداکردن پدال، میله قفل کن سبک و خاکستری بر روی پدال را بلند کنید. انگشت شصت خود را بالای پدال و انگشت سبابه و میانی را زیر میله قفل کن قرار داده و با انگشتان خود میله قفل را بلند کنید تا پدال قفل شود – تصویر ۴a.
- با پارچه نمناک و مایع ظرفشوئی، پایه دستگاه را تمیز کنید.
- قبل از جاسازی، آنها را شسته و با دقت خشک نمائید.
- برای وصل کردن پدال، میله قفل سبک و خاکستری را کشانده و پدال را در وسط ظرف پخت قرار دهید و سپس میله قفل را به سمت پائین فشار دهید – تصویر ۴b.
- در بار اول استفاده، کمی بو ایجاد میکند که ضرری نداشته و بزودی از بین میرود. این عمل تاثیری بر + اکتی فرای شما ندارد.

برچسب ها و بسته بندی را جدا کنید. از قرار دادن پایه دستگاه در آب اکیدا" خودداری نمائید.

تــهــیــه غــذا

برای چیپس، هرگز از حد ماکزیمم و تعیین شده بر روی پدال فراتر نروید – تصویر ۶. در زمان پخت غذا، قاشق اندازه گیری را از داخل ظرف خارج کنید.

- غذا را در ظرف پخت قرار داده، بطور یکدست و رعایت مقدار ماکزیمم پخش کنید (به جداول پخت در صفحه ۲۶ تا ۲۸ رجوع کنید)
- با قاشق، روغن به غذا اضافه کنید – تصویر ۷، و بطور یکدست پخش نمائید (به جداول پخت در صفحه ۲۶ تا ۲۸ رجوع کنید)
  (۱ قاشق روغن = ۱۴ میلی لیتر روغن)
- قفل دستگیره را باز کرده و در جای خود بطور کامل قرار دهید – تصویر ۸.
- درپوش را ببندید – تصویر ۹.
- از فراتر رفتن از حداکثر مقدار مواد و مایعات در راهنمای دستورالعمل و کتاب دستور پخت غذا اکیدا" خودداری کنید.

Recommandations importantes

Cuisson

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Reportez-vous au livret de consignes de sécurité.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle
3. Verrou du couvercle
4. Cuillère doseuse
5. Manette de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair)
6. Niveau maxi de remplissage (pour les frites)
7. Pale de brassage amovible
8. Plat amovible
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du plat
11. Base
12. Filtre amovible
13. Commandes d'ouverture du couvercle
14. Bouton Marche / Arrêt (On = marche, Off = Arrêt)

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle **- fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle **- fig.2**.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat **- fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage **- fig.4a**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour recliper la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **fig.4b**.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actifry vous donnera entière satisfaction.

Préparez les aliments

Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.6. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
- Ajoutez la matière grasse **- fig.7** (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement **- fig.8**.
- Fermez le couvercle **- fig.9**.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson **- fig.10**.

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.

Retirez les aliments

Pour éviter tout risque de brûlure ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.9.

- Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt **- fig.10** et ouvrez le couvercle **- fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat **- fig.11** et servez sans attendre.

FR

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile	24 - 26 min
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier ….)

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Nuggets de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

Desserts

FR

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle **- fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle **- fig.2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat **- fig.3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage **- fig.4b**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le **- fig.3**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle **- fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.
N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Quelques conseils en cas de difficulté…

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.

Recettes

Les vraies frites

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 min • CUISSON 40 min

1 kg de pommes de terre (épluchées, lavées)
1 d'huile, sel

1 Coupez les pommes de terre en bâtonnets selon votre goût : coupe 8 × 8 mm, 10 × 10 mm ou 13 x 13 mm. Rincez abondamment les frites coupées, égouttez-les et séchez-les soigneusement.
2 Placez les frites dans ActiFry®. Versez l'huile uniformément sur les frites.
3 Laissez cuire 40 à 45 min. selon l'épaisseur des frites.

Filet de dinde aux 3 poivrons

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 min • CUISSON 25 min

600 g de blancs de dinde en lanières (1 cm par 3 cm)
3 poivrons épépinés (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)
1 oignon émincé
2 gousses d'ail hachées
2 d'huile d'olive
½ verre de porto blanc
½ de vinaigre de cidre
10 cl d'eau
sel, poivre

1 Coupez les poivrons en losanges de 2 cm de côté. Mettez-les dans l'ActiFry® avec les oignons, ajoutez l'huile d'olive et faites cuire 10 à 15 min.
2 Rajoutez l'ail et faites cuire 5 min. Assaisonnez.
3 Rajoutez les lanières de dinde aux légumes, le porto blanc, l'eau, le vinaigre de cidre et laissez cuire 10 à 15 min.

Gambas provençales

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 20 min • CUISSON 12 min

800 g de gambas
1 oignon émincé
5 gousses d'ail hachées
½ bouquet de persil haché
3 d'huile d'olive
1 citron
sel, poivre

1 Passez les gambas à l'eau froide et essuyez-les. Dans un plat, recouvrez les gambas d'ail, d'oignon, de persil et d'huile. Laissez mariner 15 min.
2 Mettez les gambas à cuire avec la marinade pendant 12 à 15 min.Quand les gambas prennent une belle couleur orangée, salez et poivrez.
3 Servez avec des quartiers de citrons.

Sauté méditerranéen de légumes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 10 min • CUISSON 25 min

1 courgette (200 g)
150 g de champignons frais
1 aubergine
1 poivron rouge
1 poivron vert
10 cl de vin blanc
2 de gousses d'ail
Persil (quelques brins)
2 d'huile d'olive, sel, poivre

1 Coupez les courgettes et les aubergines en cubes. Emincez les champignons de Paris. Coupez les poivrons en fines lanières.
2 Mettez les aubergines, les courgettes, les poivrons et les champignons dans ActiFry®. Versez l'huile et faites cuire pendant 15 min.
3 Pilez l'ail et le persil. Rajoutez-les avec le vin blanc. Assaisonnez et prolongez la cuisson de 10 à 15 min.

Minis pannequets de bananes

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 30 min • CUISSON 10 min

4 bananes pas trop mûres
20 g de grué de cacao
8 feuilles de brick
1 œuf

Sauce :
50 g chocolat 70 %
3 cl de lait

1 Taillez les bananes en tronçons de 1 cm d'épaisseur. Coupez les feuilles de brick en 4.
2 Placez une pincée de grué sur le centre de la feuille. Déposez un tronçon de banane. Refermez en rabattant 2 côtés opposés puis les deux autres côtés et dorez avec l'œuf battu. Placez les pannequets dans l'ActiFry® et cuire 10 min.
3 Pendant ce temps, chauffez le lait. Versez-le sur le chocolat et mixez pour homogénéiser la sauce. Vous pouvez remplacer les bananes par des kiwis, poires, ananas, fraises…

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU (FZ7010)

Önemli tavsiyeler

Pişirme

- Cihazı asla boş olarak çalıştırmayın.
- Tepsiyi aşırı doldurmayın, tavsiye edilen değerlere uyun.
- Emniyet talimatları kitapçığına uyun.
- Kullanım kitapçığı ve tarifeler kitapçığına verilen maksimum sıvı ve malzeme miktarlarına uyun.

Tanım

1. Kapağın ısınmayan kısmı
2. Kapak
3. Kapağı kaldırmak için sürgü
4. Ölçü kaşığı (14 ml)
5. Kanatlı çark kolu kilitleme/açma
6. Maksimum malzeme işaretleri (sadece cipsler için)
7. Çıkarılabilir karıştırma çark kanadı
8. Yapışmaz çıkarılabilir pişirme kabı
9. Pişirme kabı kulp açma düğmesi
10. Pişirme kabı kulpu
11. Taban
12. Çıkarılabilir filtre
13. Kapak açma düğmeleri
14. Açma/Kapama düğmesi

Kullanım için kısa bilgiler

İlk kullanımdan önce

- Kapağı kaldırmak için – **şkl.1**, kapak açma düğmelerine (13) aynı anda basın ve sürgüyü (3) kaldırarak kapağı kaldırın – **şkl. 2**.
- Ölçü kaşığını çıkarın.
- Kulpunu bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın.
- Pişirme kabını çıkarın – **şkl. 3**.
- Kanatlı çarkı çıkarmak için, kanatlı çarkın üzerine yerleştirilmiş olan gri renkli kolu yukarı çekin. Başparmağınızı kanatlı çarkın üzerine ve işaret parmağınızla orta parmağınızı kilitleme kolunun altına yerleştirin ve parmaklarınızı kullanarak kilitleme kolunu yukarı kaldırarak kanatlı çarkı çıkarın - **şkl. 4a**.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak silin.
- Parçaları tekrar yerlerine yerleştirmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Kanatlı çarkı yerine yerleştirmek için, açık gri renkli kilitleme kolunu yukarı çekin ve sonra kanatlı çarkı pişirme kabının içine yerleştirin ve kilitleme kolunu aşağıya doğru itin – **şkl. 4b**.
- İlk kullanım sırasında cihazdan hafif bir koku gelebilir: bu zararlı değildir ve çabucak kaybolur. + ActiFry cihazınızın çalışmasını etkilemez.

Tüm etiketleri ve ambalajı çıkarın.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

İlk kullanımda, yeni ürününüzden en iyi sonucu elde etmek için 30 dakika veya daha uzun süre pişirilen bir tarif hazırlamanızı tavsiye ederiz.

Yiyecekleri hazırlamak

Cipsler için kanatlı çarkta belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın – şkl.6. Yiyecek pişirirken ölçüm çubuğunu pişirme kabının içinde bırakmayın.

- Yiyecekleri pişirme kabının içine koyun ve maksimum miktarı aşmadığınızdan emin olarak eşit biçimde dağıtın (bkz pişirme tabloları syf 39 ila 41).
- Yiyeceklerin üzerine kaşıkla yağ dökün - **şkl. 7**, eşit bir şekilde yayın (bkz pişirme tabloları syf 39 ila 41).
  (1 kaşık yağ = 14 ml yağ)
- Kulpun kilidini açın ve yerine yerleşene kadar katlayın – **şkl. 8**.
- Kapağı kapatın – **şkl. 9**.
- Kullanım kılavuzunda ve tarifeler kitapçığında belirtilen maksimum malzeme ve sıvı değerlerine daima uyun.

Pişirme

Pişirmeye başlama

Kapağı açtığınızda cihaz durur.

- Açma/Kapama düğmesine basın, pişirme kabının içindeki sıcak hava akımı sayesinde pişirme başlar– **şkl.10**. Kanatlı çark yavaşça saat yönünde dönmeye başlar.

Yiyecekleri çıkarma

- Pişirme tamamlandığında zamanlayıcı çalar. Cihazı durdurmak için Açma/Kapama – **şkl. 10** düğmesine basın – **şkl. 1** ve kapağı açın.
- Bir 'klik' sesi duyana kadar kulpu yukarı kaldırın ve pişirme kabını çıkarın – **şkl. 11**.
- Bir kerede servis yapın.

Yanık riskinden kaçınmak için kapağa veya ısınmayan alanların dışında herhangi bir yere dokunmayın.

Pişirme süreleri tablosu

Aşağıdaki pişirme süreleri sadece rehber değerlerdir ve kullanılan patateslerin türüne ve miktarına göre değişir. Cips ve patatesli tarifler için Patates kızartması yaparken,kızartmaya uygun cins patates kullanmanızı öneririz.

Patatesler

TR

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
10 mm x 10 mm standart kalınlıkta ve 9 cm'ye kadar uzunlukta cipsler	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 43 dk
	Taze	750 g*	3/4 kaşık yağ	35 - 37 dk
	Taze	500 g*	1/2 kaşık yağ	28 - 30 dk
	Taze	250 g*	1/4 kaşık yağ	24 - 26 dk
Patatesler (dörde bölünmüş)	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	14 - 16 dk
Dilimlenmiş patates	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	30 - 32 dk
Cipsler	Donmuş – yalnızca yağda kızartma için geçerli	750 g Kalın13mm x 13mm	Yok	35-40 dk
	Donmuş – ocakta veya ızgarada 2'i veya 3'li pişirme (ve yağda kızartma)	750 g Standart 10mm x 10mm	Yok	30-32 dk
		500 g Amerikan Stili 8mm x 8mm	Yok	25-27 dk

*Soyulmamıs patates agırlıgı

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermemek için, kullanım kılavuzunda ve tarifeler kitapçığında belirtilen maksimum malzeme ve sıvı değerlerine daima uyun.

Diğer sebzeler

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Kabaklar	Taze, dilimler halinde	750 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	25 - 35 dk
Tatlı biberler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	20 - 25 dk
Mantarlar	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ	12 - 15 dk
Domatesler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	10 - 15 dk
Soğanlar	Taze, halkalar halinde	500 g	1 kaşık yağ	15 - 25 dk

Et – Tavuk

Ete ve tavuğa lezzet katmak için, biraz baharat (paprika, köri, karışık bitkiler, kekik…) ve yağ ekleyin.

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Tavuk nugget	Taze	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	12 parça	Yok	12 - 15 dk
Tavuk baget	Taze	4 ila 6	Yok	30 - 32 dk
Tavuk butu	Taze	2	Yok	30 - 35 dk
Tavuk göğsü (kemiksiz)	Taze	6 (yaklaşık 750 g)	Yok	10 - 15 dk
Chinese Spring Rolls (Çin Böreği)	Taze	4 ila 8 küçük	1 kaşık yağ	10 - 12 dk
Kuzu pirzola	Taze (2.5 cm ila 3 cm kalınlık)	2 ila 6	Yok	20 - 25 dk*
Dana pirzolası	Taze (2.5 cm kalınlıkta)	2 ila 3	Yok	18 - 23 dk*
Dana fileto	Taze	2 ila 6 ince dilim veya şeritler halinde	1 kaşık yağ	12 - 15 dk
Soslar	Taze	4 ila 8 (acılı)	Yok	10 - 12 dk
Meksika Fasulyesi	Taze (Kıyılmış sığır etinden yapılır)	500 g	1 kaşık yağ	30 - 40 dk
Biftek	Taze (1 cm kalınlıkta şeritler halinde kesilmiş but veya fileto)	600 g	Yok	8 - 10 dk
Köfte	Taze	12 parça	Yok	18 - 20 dk

*Pişirirken arkasını çevirin

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Galeta ununa batırılmış ıstakoz	Donmuş	18 parça (280 g)	Yok	10 dk
Fener balığı	Taze parçalar halinde	500 g	1 kaşık yağ	20 - 22 dk
Karides	Pişirilmiş	400 g	Yok	10 - 12 dk
Jumbo karides	Donmuş ve çözülmüş	300 g (16 parça)	Yok	12 - 14 dk

Tatlılar

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Muzlar	Dilimler halinde	500 g (5 muz)	1 kaşık yağ + 1 kaşık esmer şeker	4 - 6 dk
	Folyoya sarılmış	2 muz	Yok	20 - 25 dk
Cherries	Vişne	1000 g'a kadar	1 kaşık yağ + 1 ila 2 kaşık şeker	12 - 15 dk
Çilek	Büyükse dörde küçükse ikiye bölünmüş	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	5 - 7 dk
Elma	Dilimlenmiş	3	1 kaşık yağ +2 kaşık şeker	15 - 18 dk
Armut	Parçalar halinde	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk
Ananas	Parçalar halinde	1	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk

TR

ActiFry pişirme önerileri ve ipuçları

- Cipsler pişirme kabının içindeyken tuz eklemeyin. Sadece pişirme süresi bittikten sonra cipsleri çıkarınca tuz ekleyin.
- ActiFry'a kurutulmuş bitkiler ve baharatlar eklerken biraz yağ veya sıvı ile karıştırın. Pişirme kabının içine direkt olarak dökerseniz, sıcak havanın da etkisiyle patlar.
- Renkli baharatlar kanatlı çarkın içine ve cihazın parçalarına hafif boya bırakabilir. Bu normaldir.
- En iyi sonuçları elde etmek için, öğütülmüş sarımsak yerine, kanatlı çarka yapışmaması için doğranmış sarımsak kullanın.
- ActiFry tariflerinde soğan varsa, daha iyi pişmeleri için doğranmak yerine ince ince dilimlenmelidir. Soğanları pişirme kabının içine koymadan önce halkalar halinde ayırın ve eşit biçimde dağıtılabilmeleri için hızlıca karıştırın.
- Et ve tavuk ürünlerini pişirirken, pişirme sırasında cihazı bir veya iki kez kapatıp malzemeleri karıştırın, böylece malzemeler kurumaz ve eşit miktarda yoğunlaşırlar.
- Sebzeleri küçük parçalar halinde hazırlayın veya iyice piştiklerinden emin olmak için karıştırarak kızartın.
- Bu cihaz yüksek oranda sıvı içeren malzemeler (çorbalar, pişirilen soslar…) için uygun değildir.

Kolay temizlik

Cihazın temizlenmesi

- Temizlemeden önce tamamen soğumaya bırakın.
- Kapağı açın – **şkl. 1** ve sürgüyü kaldırarak kapağı kapatın – **şkl 2**.
- Kulpunu bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın – **şkl 3**.
- Pişirme kabını çıkarın.
- Karıştırma kanatlı çarkını çıkarmak için kilitleme kolunu yukarı kaldırın – **şkl. 4a**.
- Üstünden çekerek filtreyi kaldırın – **şkl. 3** ve yıkayın.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.
- Parçaları tekrar yerlerine yerleştirmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Yiyecekler sıkışırsa veya pişirme kabının ya da kanatlı çarkın kenarına yapışırsa, temizlemeden önce ılık suda bekleterek yumuşatın.
- Cihazın yapışmaz yüzeyli bir pişirme kabı vardır: uzun kullanım süresi sonunda oluşabilecek yanık veya çizikler problem teşkil etmez ve normaldir.
- Yapışmaz kaplamanın yiyeceklerle temas eden malzemeler yönetmeliği ile uyumlu olduğunu temin ederiz.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

Sert ve aşındırıcı temizleme ürünleri veya bulaşık teli kullanmayın.

Çıkarılabilir filtre düzenli olarak temizlenmelidir.

Pişirme kabının yapışmaz özelliğini mümkün olduğunca uzun süre korumak için, yemek servisi yaparken metal kaşıklar kullanmayın.

Fritözünüz düzgün çalışmıyorsa

PROBLEMLER	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
Cihaz çalışmıyor	Cihazın fişi takılı değil.	Fişinin düzgün takıldığını kontrol edin.
	Açma-Kapama düğmesi tamamen basılı durumda.	Açma/Kapama düğmesine basın.
	Açma/kapama düğmesine bastınız ama cihaz çalışmıyor.	Kapağı kapatın.
	Motor çalışıyor ama cihaz ısınmıyor.	Satın aldığınız yer ile temas kurun.
	Kanatlı çark dönmüyor.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Çıkarılabilir kanatlı çark yerinden oynuyor.	Karıştırma kanatlı çarkı kilitlenmiyor.	Kilitleme kolunun yerine oturduğundan emin olun.
Yiyecekler eşit şekilde pişmiyor.	Kanatlı çark yerleştirilmemiş.	Kanatlı çarkı yerleştirin.
	Yiyeceklerin boyutları eşit değil.	Yiyecekleri eşit boyda kesin.
	Cipslerin boyutları eşit değil.	Cipsleri eşit boyda kesin.
	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmiş ama dönmüyor.	Yerine yerleştiğinden ve oturduğundan emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Cipsler yeterince gevrek değil.	Yanlış patates türü kullanılmış.	Cipsler için tavsiye edilen patates türlerinden kullanın.
	Patatesler yeterince yıkanmamış ve/veya tamamen kurutulmamış.	Fazla nişastayı temizlemek için patatesleri uzun süre yıkayın ve sonra pişirmeden önce iyice süzüp kurulayın. Tamamen kuru olmalılar.
	Cipsler çok kalın.	Cipsleri daha ince kesin. Maksimum cips boyutu 13 mm x 13 mm.
	Cips miktarına yetecek kadar yağ yok.	Yağ miktarını arttırın (bkz. pişirme tabloları syf 39 ila 41).
	Filtre tıkanmış.	Çıkarılabilir filtreyi temizleyin.
Cipsler pişirme sırasında kırılıyor.	Kullanılan patatesler yeni toplanmış ve bu yüzden yüksek miktarda su içeriyorlar.	Patateslerin miktarını 800g'a düşürün ve pişirme süresini ayarlayın.
Yiyecekler pişirme kabının ucunda toplanıyor.	Pişirme kabı çok dolu.	Pişirme tablolarında belirtilen maksimum miktara uyun.
Pişirme sıvıları cihazın tabanına akıyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş veya kanatlı çarkın ağzı hasar görmüş.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun. ActiFry'ı çorba yapmak için veya yüksek miktarda sıvı içeren tariflerde kullanmayın.
Cihaz çok sesli çalışıyor.	Motorun düzgün çalışmadığından şüpheleniyorsunuz.	Satın aldığınız yer ile temas kurun.
Kanatlı çark pişirme sırasında duruyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş.	Bir fırın eldiveni kullanarak, bir klik sesi duyana kadar kanatlı çarkı yerine itin. İşe yaramazsa, satın aldığınız yer ile temas kurun.

Ürünlerle ilgiili herhangi bir problem yada öneri için lütfen Müşteri Hizmetleri Danışma Hattını arayın:

4444050
www.tefal.com.tr

Tarifler

Gerçek ev yapımı kızartmalar

DÖRT KİŞİ İÇİN
HAZIRLAMA 15 dakika • PİŞİRME 40 dakika

1 kg patates (kabuğu soyulmuş, yıkanmış),
1 sıvıyağ, tuz

1 Patatesleri damak zevkinize göre şeklinde kesin: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm veya 13 x 13 mm. Kesilen parçaları bol su le durulayın, sularını süzün ve özenli bir şekilde kurulayın.
2 Patates dilimlerini ActiFry® içine yerleştirin. Dilimler üzerine eşit miktarda yağ dökün.
3. Dilimlerin kalınlıklarına göre 40 ila 45 dakika arasında pişirin.

3 biberli hindi fileto

DÖRT KİŞİ İÇİN
HAZIRLAMA 15 dakika • PİŞİRME 25 dakika

Şerit halinde 600 g beyaz hindi eti (3 cm'ye 1 cm)
3 adet çekirdekleri çıkarılmış dolmalık biber (1 kırmızı, 1 yeşil, 1 sarı)
1 doğranmış soğan
2 diş öğütülmüş sarımsak
2 zeytinyağı
½ bardak tavuk suyu,
½ sirke
100 ml su
tuz, karabiber

1 Dolmalık biberleri, kenarları 2 cm eşkenar dörtgenler halinde kesin. Soğanlar ile birlikte ActiFry® içine yerleştirin, zeytinyağını ilave edin ve 10 dakika pişirin.
2 Sarımsağı ekleyin ve 5 dakika pişirin. Baharatını katın.
3 Sebzeli hindi parçalarını, tavuk suyunu, suyu, sirkeyi ilave edin ve 10 ila 15 dakika arasında pişirin.

Köy usulü kerevit

DÖRT KİŞİ İÇİN
HAZIRLAMA 20 dakika • PİŞİRME 12 dakika

800 g kerevit
1 doğranmış soğan
5 diş öğütülmüş sarımsak
½ demet kıyılmış maydanoz
3 zeytinyağı
1 limon
tuz, karabiber

1 Kerevitleri soğuk su altından geçirin ve sularını silin. Bir tabak içinde, kerevitlerin üzerlerini soğan, sarımsak, maydanoz ve zeytinyağı ile kaplayın. 15 dakika bu sos içinde dinlendirin.
2 Kerevitleri sosları ile birlikte 12 ila 15 dakika pişirmeye alın. Pembemsi bir renk aldıklarında, tuzlayın ve karabiber ilave edin.
3 Çeyrek limon dilimleri ile servis edin.

Sebzeli Akdeniz sotesi

DÖRT KİŞİ İÇİN
HAZIRLAMA 10 dakika • PİŞİRME 25 dakika

1 kabak (200 g)
150 g taze mantar
1 patlıcan
1 kırmızı dolmalık biber
1 yeşil dolmalık biber
100 ml domates suyu,
2 [kaşık] diş sarımsak
maydanoz (birkaç filiz)
2 [kaşık] zeytinyağı
tuz, karabiber

1 Kabakları ve patlıcanları küpler halinde kesin. Mantarları doğrayın. Dolmalık biberleri ince şeritler halinde hazırlayın.
2 Patlıcanları, kabakları ve mantarları ActiFry® içine koyun. Zeytinyağını dökün ve 15 dakika pişirin.
3 Sarımsağı ve maydanozu doğrayın. Domates suyu ile birlikte ilave edin. Baharatı ekleyin ve pişirme işlemine 10 ila 15 dakika daha devam edin.

Mini muz paneleri

DÖRT KİŞİ İÇİN
HAZIRLAMA 30 dakika • PİŞİRME 10 dakika

4 adet fazla olgun olmayan muz
20 g kakao parçaları
8 yufka
1 yumurta

Sos:
50 g %70 çikolata
3 cl süt

1 Muzları 1 cm kalınlıkta halkalar halinde kesin. Yufkayı 4 eşit parçaya bölün.
2 Yufkanın ortasına bir tutam kakao parçaları koyun. Bir muz halkası yerleştirin. Yufkanın 2 karşı tarafını birleştirerek, kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Paneleri ActiFry® içine yerleştirin ve 10 dakika pişirin.
3 Bu sırada sütü ısıtın. Çikolata üzerine dökün ve sosun homojen bir hal alması için karıştırın. Muz yerine kiwi, armut, ananas, çilek de kullanabilirsiniz…

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar. Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı: Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

İthalatçı Firma;
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cad. Meydan Sokak
No:1 BEYBİ GİZ PLAZA Kat:12
Maslak / İSTANBUL
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma;
GROUPE SEB INTERNATIONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex – FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupeseb.com

TR

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
0850 222 40 50
444 40 50
KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL

Σημαντικές συστάσεις

Μαγείρεμα

- Ποτέ μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν αυτή είναι άδεια.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον κάδο, μην υπερβαίνετε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συμβουλών ασφαλείας.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υλικών και υγρών, όπως αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης και στο βιβλίο συνταγών.

Περιγραφή

1. Δροσερή λαβή καπακιού
2. Καπάκι
3. Εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού
4. Κουταλάκι - δοσομετρητής
5. Ασφάλιση/ απασφάλιση του αναδευτήρα
6. Ένδειξη μέγιστης ποσότητας (μόνο για τις τηγανιτές πατάτες)
7. Αναδευτήρας
8. Αποσπώμενος κάδος
9. Κουμπί απασφάλισης χερουλιού
10. Χερούλι αποσπώμενου κάδου
11. Βάση
12. Αποσπώμενο φίλτρο
13. Κουμπιά ανοίγματος καπακιού
14. Διακόπτης ON/OFF (On = έναρξη, Off = παύση)

Γρήγορη προετοιμασία

Πριν από την πρώτη χρήση

- Για να ανοίξετε το καπάκι πιέστε ένα από τα κουμπιά ανοίγματος καπακιού (12) - **εικόνα 1** και για να το αφαιρέσετε ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης **- εικόνα 2**.
- Βγάλτε το κουταλάκι - δοσομετρητή.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ",
- Βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο**- εικόνα 3.**
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- που βρίσκεται στο πάνω μέρος του αναδευτήρα. Ο αντίχειρας θα πρέπει να κρατάει το πάνω μέρος του αναδευτήρα και ο δείκτης και το μεσαίο δάκτυλο θα πρέπει να είναι στα κάτω μέρη του μοχλού. Ανασηκώστε τον μοχλό του αναδευτήρα χρησιμοποιώντας τα δάχτυλά σας για να τον απασφαλίσετε **- εικόνα 4a.**
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **- εικόνα 5** ή μπορούν να καθαριστούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε τη βάση της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Για να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- και μετά τοποθετήστε τον αναδευτήρα στη μέση του κάδου και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω **- εικόνα 4b**.
- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να εμφανισθεί οσμή η οποία όμως δεν είναι βλαβερή.

Αυτό το φαινόμενο, το οποίο δεν έχει καμία συνέπεια για τη χρήση της συσκευής, θα εξαλειφθεί γρήγορα.

Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τα υλικά συσκευασίας. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό.

Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πρώτη χρήση, σας συμβουλεύουμε να μαγειρέψετε με την καινούρια σας συσκευή για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Προετοιμασία των τροφών

Για τις τηγανιτές πατάτες, ποτέ μην ξεπερνάτε το μέγιστο επίπεδο που αναγράφεται στον αποσπώμενο αναδευτήρα - εικόνα 6. Μην αφήνετε το κουταλάκι - δοσομετρητή μέσα στον αποσπώμενο κάδο.

- Τοποθετήστε τις τροφές στον αποσπώμενο κάδο και σεβαστείτε τη μέγιστη ποσότητα (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 50 έως 52).
- Προσθέστε το λάδι χρησιμοποιώντας τον δοσομετρητή **- εικόνα 7** (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 50 έως 52).
- Απασφαλίστε το χερούλι και κατεβάστε το τελείως στη θέση του **- εικόνα 8**.
- Κλείστε το καπάκι **- εικόνα 9**.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης και στο βιβλιαράκι συνταγών.

Μαγείρεμα

Ξεκινώντας το μαγείρεμα

Μόλις ανοίξετε το καπάκι, η συσκευή σταματά να λειτουργεί.

- Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF. Ξεκινά το μαγείρεμα χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα στην εστία ψησίματος **- εικόνα 10**.

Αφαίρεση των τροφών

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF **- εικόνα 10** και ανοίξτε το καπάκι **- εικόνα 1**.
- Ανασηκώστε το χερούλι και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο **- εικόνα 11** και σερβίρετε!

Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο εγκαύματος, μην αγγίζετε το καπάκι πέραν της δροσερής λαβής που έχει προβλεφθεί γι' αυτόν τον σκοπό - Εικόνα 9.

EL

Οι χρόνοι μαγειρέματος.

Οι χρόνοι μαγειρέματος δίδονται ενδεικτικά. Μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την εποχικότητα των τροφών, το μέγεθός τους, τις ιδιότητές τους, το γούστο του καθενός και την τάση του ηλεκτρικού δικτύου. Η ποσότητα λαδιού που επισημαίνεται μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με τα γούστα και τις ανάγκες σας. Εάν επιθυμείτε ακόμη πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να προσθέσετε μερικά ακόμη λεπτά στο ψήσιμο.

Πατάτες

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Πατάτες τηγανιτές συνηθισμένο μέγεθος 10 mm x10 mm	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 45 λεπτά
	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	3/4 κουταλάκι λάδι	35 - 37 λεπτά
	Φρέσκιες	500 γραμμάρια	1/2 κουταλάκι λάδι	28 - 30 λεπτά
	Φρέσκιες	250 γραμμάρια	1/4 κουταλάκι λάδι	24 - 26 λεπτά
Πατάτες τεμαχισμένες στα 4	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	14 - 16 λεπτά
Ροδοτηγανισμένες πατάτες	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Παραδοσιακές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες - ειδικές μόνο για τηγάνισμα	750 γραμμάρια συνηθισμένο μέγεθος	Χωρίς λάδι	35 - 40 λεπτά
	Κατεψυγμένες - κατάλληλες για φούρνο και γκριλ (και για τηγάνισμα)	750 γραμμάρια λεπτό μέγεθος 10 mm x10 mm	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
		500 γραμμάρια 8 mm 8 mm	Χωρίς λάδι	25 - 27 λεπτά

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ : Για να μην προκληθεί ζημία στη συσκευή σας, τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στο βιβλιαράκι συνταγών και στις οδηγίες χρήσης.

Άλλα λαχανικά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα σε φέτες	750 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	25 - 35 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκες σε φέτες	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	20 - 25 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Ντομάτες	Φρέσκιες σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	10 - 15 λεπτά
Κρεμμύδια	Φρέσκα σε ροδέλες	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	15 - 25 λεπτά

Κρέατα - Πουλερικά

Για να δώσετε γεύση στα κρέατά σας, μη διστάσετε να ανακατέψετε μπαχαρικά με το λάδι (πάπρικα, κάρι, βότανα εξοχής, θυμάρι, δάΦνη...)

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπουκιές κοτόπουλου	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	12 γραμμάρια (160γρ)	Χωρίς λάδι	12 - 15 λεπτά
Μπούτι κοτόπουλου	Φρέσκιες	4 έως 6	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Φτερούγες	Φρέσκιες	2	Χωρίς λάδι	30 - 35 λεπτά
Φιλέτα κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο)	Φρέσκα	6 φιλέτα (περίπου 750 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 - 15 λεπτά
Spring Rolls	Φρέσκα	4 έως 8 μικρά	1 κουταλάκι λάδι	10 - 12 λεπτά
Κομματάκια αρνιού	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 6	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κομματάκια χοιρινά	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 3	Χωρίς λάδι	18 - 23 λεπτά
Χοιρινές μπριζόλες	Φρέσκιες	2 έως 6 κομμάτια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Λουκάνικα	Φρέσκα	4 έως 8 (τσιμπημένα)	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Βοδινό φιλέτο	Φρέσκο (Κιλότο ή κόντρα φιλέτο πάχους 1 εκ.)	600 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	8 - 10 λεπτά
Κεφτεδάκια	Φρέσκα	12 κεφτεδάκια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά

EL

Ψάρια - Οστρακοειδή

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κροκέτες γαρίδας	Κατεψυγμένες	18 τεμάχια (280 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 λεπτά
Βατραχόψαρο	Φρέσκο τεμαχισμένο	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	20 - 22 λεπτά
Γαρίδες	Μαγειρεμένες	400 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Μεγάλες - Jumbo γαρίδες	Κατεψυγμένες - ξεπαγωμένες	300 γραμμάρια (16 τεμάχια)	Χωρίς λάδι	12 - 14 λεπτά

Επιδόρπια

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	σε ροδέλες	500 γραμμάρια (5 μπανάνες)	1 κουταλάκι λάδι + 1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη	4 - 6 λεπτά
	σε αλουμινόχαρτο	2 μπανάνες	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κεράσια	ολόκληρα	έως 1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	12 - 15 λεπτά
Φράουλες	κομμένες στα τέσσερα	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	5 - 7 λεπτά
Μήλα	κομμένα σε κομματάκια	3	1 κουταλάκι λάδι + 2 κουταλάκια ζάχαρη	10 - 12 λεπτά
Αχλάδια	κομμένα σε κομματάκια	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά
Ανανάς	κομμένος σε κομματάκια	1	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά

Κατεψυγμένα τρόφιμα

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Τουρλού	Κατεψυγμένο	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	20- 22 λεπτά
Τηγανιά χωριάτικη	Κατεψυγμένη	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	25 - 30 λεπτά
Τηγανιά ανάμικτων λαχανικών	Κατεψυγμένη	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Ζυμαρικά καρμπονάρα	Κατεψυγμένα	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Παέγια	Κατεψυγμένη	650 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Ρύζι Καντονέ	Κατεψυγμένο	650 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Τσίλι κον κάρνε	Κατεψυγμένο	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	12 - 15 λεπτά

Μερικές συμβουλές …

- Μην προσθέτετε αλάτι στις πατάτες όταν βρίσκονται στον αποσπώμενο κάδο. Βάλτε αλάτι μετά το τέλος μαγειρέματος, αφού βγάλετε τις πατάτες από τον κάδο.
- Όταν προσθέτετε μπαχαρικά και μυρωδικά ανακατέψτε τα με λίγο λάδι ή κάποιο άλλο υγρό για να μην διασκορπιστούν στον κάδο λόγω του αέρα.
- Υπάρχει περίπτωση τα έντονα χρωματιστά μπαχαρικά να αφήσουν ένα ελαφρύ χρώμα στον αναδευτήρα ή στη συσκευή: αυτό είναι φυσιολογικό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, φροντίστε το σκόρδο να είναι κομμένο σε πολύ μικρά κομματάκια - και όχι λιωμένο- για να μην κολλήσει τον αναδευτήρα
- Όταν χρησιμοποιείτε κρεμμύδια στις συνταγές σας μαγειρεύονται καλύτερα εάν είναι κομμένα σε λεπτές ροδέλες παρά ψιλοκομμένα. Βάλτε πρώτα τα κρεμμύδια στον κάδο ξεχωριστά από τα υπόλοιπα υλικά και φροντίστε να είναι ομοιόμορφα στον κάδο.
  (tm)τις περιπτώσεις που μαγειρεύετε πουλερικά ή κρέας, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και κινείστε τον κάδο μία ή δύο φορές κατά την διάρκεια μαγειρέματος ώστε να μην ξεραθεί το πάνω μέρος των τροφών και να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- Τεμαχίστε τα λαχανικά σε κομματάκια για να μαγειρευτούν καλά
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για συνταγές υψηλής περιεκτικότητας σε υγρά (σούπες,σάλτσες ...)

Ευκολία στο καθάρισμα

Καθαρισμός της συσκευής

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- Ανοίξτε το καπάκι **- εικόνα 1** και ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι **- εικόνα 2**.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ", ώστε να αφαιρέσετε τον κάδο **- εικόνα 3**.
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό **- εικόνα 4a**.
- Αφαιρέστε και καθαρίστε το φίλτρο **- εικόνα 3**.
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων **- εικόνα 5** ή μπορούν να πλυθούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Στεγνώστε επιμελώς προτού τοποθετήσετε τα μέρη στη θέση τους.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αποσπώμενο κάδο: Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.
- Εγγυόμαστε ότι ο αποσπώμενος κάδος ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Μην βουλιάζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.

Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.

Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τις ιδιότητες του κάδου σας, μην χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικά εργαλεία για να σερβίρετε φαγητό.

EL

Μερικές συμβουλές σε περίπτωση δυσκολιών…

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Δεν έχετε ακόμη πατήσει τον διακόπτη ON/OFF.	Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF.
	Πατήσατε τον διακόπτη ON/OFF, αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	Τα μοτέρ περιστρέφονται, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Ο αναδευτήρας δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο αναδευτήρας δεν είναι σταθερός στη θέση του.	Ο αναδευτήρας δεν έχει ασφαλίσει.	Ελέγξτε εάν ο μοχλός του αναδευτήρα είναι καλά πιεσμένος μέχρι κάτω.
Το μαγείρεμα των τροφών δεν είναι ομοιογενές.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον αναδευτήρα.	Τοποθετήστε τον στη θέση του.
	Οι τροφές δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τροφές στο ιδανικό μέγεθος.
	Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τηγανιτές πατάτες όλες στο ίδιο μέγεθος.
	Ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, αλλά δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι καλά τοποθετημένος. Εάν εξακολουθεί να μην περιστρέφεται, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Δεν χρησιμοποιείτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί και στεγνώσει επαρκώς.	Πλύνετε, καθαρίστε και στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πιο λεπτές. Το μέγιστο μέγεθος είναι 13mmX13mm.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα του λαδιού (βλέπε πίνακα ψησίματος σελ. 50 έως 52).
	Το φίλτρο έχει μπουκώσει.	Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.
Οι πατάτες διαλύονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Έχετε χρησιμοποιήσει πατάτες που δεν είναι ώριμες.	Μειώστε την ποσότητα των πατατών στα 750 γραμμάρια και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Οι τροφές παραμένουν στο χείλος του τηγανιού.	Ο κάδος είναι υπερφορτωμένος με υλικά.	Ακολουθείστε τις ποσότητες που επισημαίνονται στον πίνακα ψησίματος.
Υγρά ψησίματος έχουν στάξει στη βάση της συσκευής.	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο αναδευτήρας ή το λαστιχάκι του είναι ελαττωματικό.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ο αναδευτήρας σταματά να περιστρέφεται κατά την διάρκεια μαγειρέματος.	Ο αναδευτήρας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Χρησιμοποιώντας ένα γάντι πιέστε τον αναδευτήρα προς τα κάτω μέχρι να εφαρμόσει καλά. Εάν πάλι δεν λειτουργεί πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο.	Υποψιάζεστε ανωμαλία στη λειτουργία των μοτέρ της συσκευής.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Συνταγές

Πραγματικές τηγανιτές πατάτες

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 40 λεπτά

1 kg πατάτες (καθαρισμένες και πλυμένες)
1 λάδι, αλάτι

1 Κόψτε τις πατάτες σε μπαστουνάκια, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας: μέγεθος 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ή 13 x 13 mm. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό τις κομμένες πατάτες, στραγγίξτε τις και στεγνώστε τις καλά.
2 Βάλτε τις πατάτες μέσα στο ActiFry®. Χύστε το λάδι ομοιόμορφα επάνω στις πατάτες.
3 Αφήστε τις να τηγανιστούν για 40 έως 45 λεπτά, ανάλογα με το πάχος τους.

Φιλέτο γαλοπούλας με 3 πιπεριές

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 15 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

600 g φιλέτο γαλοπούλας σε λωρίδες (1 εκ. επί 3 εκ.)
3 πιπεριές χωρίς τα σπόρια (1 κόκκινη, 1 πράσινη, 1 κίτρινη)
1 τεμαχισμένο κρεμμύδι
2 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο
2 ελαιόλαδο
½ ποτήρι ζωμός πουλερικών
½ ξύδι
100 ml νερό
αλάτι, πιπέρι

1 Κόψτε τις πιπεριές σε λωρίδες με πλάτος 2 εκ. Βάλτε τις μέσα στο ActiFry® μαζί με τα κρεμμύδια, προσθέστε το ελαιόλαδο και αφήστε να μαγειρευτούν για 10 λεπτά.
2 Προσθέστε το σκόρδο και μαγειρέψτε για ακόμη 5 λεπτά. Αλατοπιπερώστε.
3 Προσθέστε τις λωρίδες γαλοπούλας στα λαχανικά, το ζωμό, το νερό, το ξύδι και αφήστε το φαγητό να μαγειρευτεί για 10 με 15 λεπτά.

Γαρίδες προβενσάλ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 20 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 12 λεπτά

800 g γαρίδες
1 κρεμμύδι σε κομμάτια
5 ψιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο
½ ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό
3 ελαιόλαδο
1 λεμόνι
αλάτι, πιπέρι

1 Πλύνετε τις γαρίδες με κρύο νερό και στεγνώστε τις. Μέσα σε ένα δίσκο, καλύψτε τις γαρίδες με το σκόρδο, το κρεμμύδι, το μαϊντανό και το ελαιόλαδο. Αφήστε τις να μαριναριστούν για 15 λεπτά.
2 Βάλτε τις γαρίδες μέσα στο ActiFry® μαζί με τη μαρινάδα τους και αφήστε τις να μαγειρευτούν για 12 με 15 λεπτά. Μόλις οι γαρίδες πάρουν ένα ωραίο, πορτοκαλί χρώμα, αλατοπιπερώστε τις.
3 Σερβίρετε με το λεμόνι κομμένο στα τέσσερα.

Μεσογειακά λαχανικά σοτέ

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 10 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 25 λεπτά

1 κολοκυθάκι (200 g)
150 g φρέσκα μανιτάρια
1 μελιτζάνα
1 κόκκινη πιπεριά
1 πράσινη πιπεριά
100 ml χυμό ντομάτας
2 σκελίδες σκόρδο
μαϊντανό (μερικά κλωναράκια)
2 ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι

1 Κόψτε το κολοκυθάκι και τη μελιτζάνα σε κύβους. Κόψτε σε κομματάκια τα μανιτάρια. Κόψτε σε λεπτές λωρίδες τις πιπεριές.
2 Βάλτε τις μελιτζάνες, τα κολοκυθάκια, τις πιπεριές και τα μανιτάρια μέσα στο ActiFry®. Προσθέστε το λάδι και αφήστε να μαγειρευτεί για 15 λεπτά.
3 Ψιλοκόψτε το σκόρδο και το μαϊντανό. Προσθέστε τα με το χυμό ντομάτας. Αλατοπιπερώστε και μαγειρέψτε για ακόμη 10 με 15 λεπτά.

EL

Μίνι πουγκιά μπανάνας

ΓΙΑ 4 ΑΤΟΜΑ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ 30 λεπτά • ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 10 λεπτά

4 μπανάνες όχι πολύ ώριμες
20 g κακάο σε σκόνη
8 φύλλα κρούστας
1 αυγό

Σος :
50 g σοκολάτα 70 %
3 cl γάλα

1 Κόψτε τις μπανάνες σε κομμάτια με πάχος 1 εκ. Κόψτε τα φύλλα κρούστας στα τέσσερα 4.
2 Βάλτε στο κέντρο του φύλλου μία μύτη κακάο. Τοποθετήστε επάνω ένα κομμάτι μπανάνας. Κλείστε διπλώνοντας τις 2 απέναντι πλευρές, κατόπιν τις άλλες δύο και αλείψτε με το χτυπημένο αυγό. Βάλτε τα πουγκάκια μέσα στο ActiFry® και ψήστε για 10 λεπτά.
3 Εν τω μεταξύ, ζεστάνετε το γάλα. Χύστε το επάνω στη σοκολάτα και ανακατέψτε για να φτιάξετε μία ομοιογενή σος. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τις μπανάνες με ακτινίδια, αχλάδια, ανανά, φράουλες κ.λπ.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

(country)	(address)	(guarantee)	(phone)
الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE BELGIE **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače 033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**

COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**
ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
FRANCE **Incluant uniquement** Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 47 74**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**199207354**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**

ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	**1588-1588**
LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 20 50 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Square No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	**441 4455**

POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 421** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**
ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 30**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 24 00**
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	**886-2-27333716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**

TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire,SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	**+84-8 3821 6395**

: www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입 일자/تاريخ الشراء /تاريخ خريr/تاريخ خري

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προιόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه /نام درس خرده فروش /وا

Distributor stamp . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة /مهر خرده فرو

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 1505088646